

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

KRIEKENSAUS

1.1 Code en gewicht

Code	2000 g	3000 g	5000 g			
Artikelcode	SKRIO202	SKRIO203	SKRIO205			
EAN-code						
Intrastatcode	21039090					

2. LEVERANCIER

LEVERANCIER: BAROLI PRODUCTION n.v.	☎ Telefoon: (+32)(0)13/67 82 33
	☎ Fax: (+32)(0)13/67 82 34
ADRES: Bergstraat 42	☎ Gsm: (+32)(0)495/33 79 98
B-3945 HAM	@ E-mail: info@baroli.be
België	🌐 Web pagina:
Contactpersoon: Robert Van Innis	Erkenningsnummer: 211 553 7336
EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID (0032)(0)495/33 79 98	
Andere producten van productieplaats: exotische, zoetzure, fruit- en frituursausen, konfijten en dressings	

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN

3.1 Beschrijving product

Donker rood met zwarte tint gevuld met krieken

3.2 Ingrediëntenlijst

Water, krieken, suiker, gemodificeerd zetmeel E 1422, guarpitmeel E412, kersen extract, druivenschilextract E163, conserveermiddel E 202

3.3 Organoleptische eigenschappen

Smaak : zoete saus op basis van krieken
 Kleur : donkerrood naar een zwarte tint
 Geur : zoete fruitgeur
 Textuur : homogene saus met hele krieken

3.4 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

Het product bevat geen ingrediënten die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

3.5 Andere verplichte vermeldingen op de verpakking

4. Bewaring van het product

Bewaartemperatuur	Min. 1°C	Max. 4°C
Leveringstemperatuur	Max. 7°C (volgens KB van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen levensmiddelen)	
Vervaldatum	Productiedatum + 180 dagen	

4.1 Aanduiding van houdbaarheid

Houdbaarheidsaanduiding als:	Datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde...)"
Houdbaarheidsaanduiding op:	Elk etiket

4.2 Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding d.m.v.:	Lotaanduiding getal xxxx
Lotnummer op:	Elk etiket

5. Verpakking**5.1 Soorten verpakking**

2000 g, 3000 g, 5000 g	Plastic emmer met deksel in PP

5.2 Aantal per verpakking

Volgens bestelling	

6. Fysico-Chemische kenmerken

vochtgehalte	81.10
pH- waarde	3.78
Brix-waarde	23.5
Droge stof gehalte	1.12
andere	0,983/25°C

7. Nutricionele samenstelling

Nutritieve waarde	(kcal)	71kcal/100 g	Nutritieve waarde	(kJ)	304 kJ/100 g
Eiwitten		0.60 g/100 g	Vet		0,20 g/100 g
Koolhydraten		17 g/100 g	waarvan	Verzadigde vetzuren	
	waarvan	Suikers		Mono onverz. vetzuren	
		Polyolen		Poly onverz. vetzuren	
		zetmeel		Cholesterol	
Natrium			Voedingsvezels		
Alcohol					

8. Microbiologische kenmerken

Parameter	Standaard	Tolerantie
Aëroob mesofiel kiemgetal	<10/g	
Melkzuurbacteriën	<10/g	10 ⁵
Enterobacteriaceae	<10/g	
Coliformen		
Fecale Coliformen		10 ²
Staphylococcus aureus	<100/g	500
Fecale Streptococci		
Salmonellae spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Sulfiet-reducerende anëroben		
Gisten	<10/g	10 ⁴
Schimmels	<10/g	10 ³

9. Aanwezigheid van bestanddelen i.v.m. dieet/allergenen (ALBA-lijst)

1. Melkeiwit	-	19. Notenolie	-
2. Lactose	-	20. Pinda's	-
3. Ei	-	21. Pindaolie	-
4. Soja-eiwit	-	22. Sesam	-
5. Soja-lecithine	-	23. Sesamolie	-
6. Gluten	-	24. Glutaminaat	-
7. Tarwe	-	25. Sulfiet (E220 t/m E228)	-
8. Rogge	-	26.	-
9. Rundvlees	-	27.	-
10. Varkensvlees	-	28.	-
11. Kippenvlees	-	29.	-
12. Vis	-	30.	-
13. Schaal- en schelpdieren	-	31. Koriander	-
14. Maïs	-	32. Selderij	-
15. Cacao	-	33.	-
16.	-	34. Wortel	-
17. Peulvruchten	-	35. Lupine	-
18. Noten	-	36. Mosterd	-